

Green Star™ Elite - l’extracteur de jus santé

Mode d’emploi

français

Table des matières

Green Star™ Elite - l’extracteur de jus santé

Introduction

Félicitations ! Vous avez désormais le plaisir de posséder un extracteur de jus Green Star™ Elite, l’appareil le plus moderne de la série révolutionnaire Green Star™. Avec le Green Star™ Elite, vous avez la possibilité d’extraire le jus d’encore plus de variétés de fruits et de légumes – des carottes aux pommes, de l’herbe de blé à l’ananas, sans devoir changer des pièces de l’extracteur de jus entre-temps. En outre, vous pouvez employer l’extracteur de jus Green Star™ Elite dans le but de préparer d’autres mets délicieux, comme par ex. des aliments pour bébés, des pâtes à gâteau, des pâtés, des sorbets et bien plus encore.

Avec cet appareil, vous obtenez les meilleures substances nutritives offertes par la nature. Les rouleaux broyeurs jumeaux du Green Star™ Elite sont très sophistiqués. La forme spéciale de ces rouleaux broyeurs jumeaux permet de gagner plus de jus de vos fruits. Green Star™ Elite se met ainsi plus facilement en service – en plus des autres améliorations techniques – il est également plus facile à utiliser et à nettoyer.

Les rouleaux broyeurs jumeaux forment un système très sophistiqué qui fonctionne avec seulement 110 tours par minute et ne produit donc que peu de chaleur pendant l’extraction du jus. Les rouleaux broyeurs jumeaux sont aussi dotés d’aimants spéciaux et de la technologie de la céramique biologique, ce qui permet d’obtenir un jus frais qui peut être conservé plus longtemps.

Déballez précautionneusement votre Green Star™ Elite et contrôlez si toutes les pièces sont bien disponibles. Prenez le temps de vous familiariser avec votre nouvel extracteur de jus avant de travailler avec lui. Le mieux, c’est de le démonter et de le remonter plusieurs fois de suite, afin de bien comprendre comment les pièces s’emboîtent les unes dans les autres. Cet appareil est livré en série accompagné d’un grand nombre d’accessoires, afin de vous faciliter le plus possible le travail avec l’extracteur de jus et de vous offrir une grande variété de possibilités d’application.

Avant d’employer l’appareil pour la première fois, vous recommandons de laver à l’eau chaude toutes les pièces détachées de l’extracteur de jus en utilisant un produit à vaisselle doux. Ensuite, votre extracteur de jus Green Star™ Elite est prêt à l’emploi. Nous vous souhaitons bien du plaisir avec votre nouvel appareil et sommes convaincus qu’il pourra vous aider à vous nourrir sainement.

Veuillez prendre le temps de lire en détail les instructions de commande et les consignes d’entretien dans ce mode d’emploi. Vous pourrez ainsi vous assurer beaucoup de plaisir pendant de nombreuses années en utilisant votre extracteur de jus Green Star™ Elite.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Consignes de sécurité importantes

1. Avant la mise en service de l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi.
2. Ne plongez jamais l'unité moteur de l'extracteur de jus dans de l'eau ou d'autres liquides – risque de décharge électrique !
3. Utilisez uniquement le câble de courant d'origine fourni avec l'appareil - ou un câble d'origine du producteur !
4. Raccordez l'appareil uniquement à une prise dont la tension est correcte. Sinon, le moteur sera abîmé et la garantie deviendra caduque.
5. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Tirez la fiche hors de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et lorsque vous le démontez ou le nettoyez.
7. Assurez-vous que toutes les pièces de l'extracteur de jus soient bien à leur place avant de le mettre en circuit.
8. Pendant que l'appareil est en service :
   - Ne touchez en aucun cas les pièces en mouvement.
   - N'essayez pas de démonter l'appareil.
9. Veillez à ne jamais mettre les doigts ou des objets (cuillers, couteaux ou autres ustensiles de cuisine) dans l'orifice de remplissage ou d'autres ouvertures de l'appareil. Utilisez le poussoir fourni avec la livraison pour pousser du produit coincé dans l'entonnoir. Si cela ne fonctionne pas, mettez le moteur hors circuit, retirez la fiche de la prise et démontez l'extracteur de jus afin de retirer le produit.
10. Veillez à remettre l'interrupteur sur „ OFF » (ARRET). Contrôlez si le moteur s'est arrêté complètement et retirez la fiche avant de démonter l'appareil.
11. Retirez exclusivement les pièces nécessaires au fonctionnement normal de l'appareil ou au nettoyage de l'extracteur de jus (p. ex. boîtier, rouleaux broyeurs jumeaux, tamis). Le fait d'ouvrir le carter du moteur rend la garantie caduque.
12. Afin d'éviter toute blessure et toute décharge électrique, n'utilisez plus votre Green Star™ Elite et faites réparer l'appareil par un technicien dûment qualifié dans les cas où :
    - le câble de réseau est abîmé,
    - il ne fonctionne pas correctement,
    - il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
13. Les pièces rajoutées et accessoires n'ayant pas été recommandés par le producteur peuvent entraîner des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
14. Votre Green Star™ Elite doit être relié électriquement à la terre, afin de permettre un fonctionnement correct et sûr. Utilisez exclusivement le câble de raccordement livré avec l'appareil et reliez-le correctement à une prise reliée à la terre. N'essayez pas d'enficher de force la fiche dans une prise, étant donné que cela peut entraîner des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
15. N'utilisez pas le câble réseau comme poignée. Ne tirez pas par le câble pour retirer la fiche de la prise.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Consignes de sécurité importantes

16 Ne laissez pas pendre le câble réseau au-dessus de l'arête de la table et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces brûlantes (par exemple, plaques de cuisinière).

17 L'appareil doit exclusivement être employé dans la maison.

18. En cas de dysfonctionnement de l'extracteur de jus, reportez-vous au chapitre „ Dépannage ».

19. Utilisez toujours l'appareil dans le but décrit ici.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi !

A respecter

• Très important : lorsque vous assemblez les rouleaux broyeurs rotatifs, assurez-vous que les points de positionnement qui se trouvent sur le front des rouleaux soient bien dirigés les uns vers les autres.

• Faites tremper les céréales pendant au moins 6 heures dans de l'eau. Faites égoutter les céréales et mettez-les dans la machine avec un peu d'eau.

• Il faut éteindre l'extracteur de jus Green Star™ Elite pendant 10 minutes après un fonctionnement continu de 30 minutes avant de le refaire fonctionner. 10 minutes de pause après 30 minutes de fonctionnement continu.

• Mettez toujours le recouvrement de sécurité sur l'entonnoir. L'appareil ne démarre pas sans le recouvrement de sécurité.

A éviter

• Ne soulevez pas l'extracteur de jus Green Star™ Elite avec les mains mouillées étant donné que l'appareil pourrait glisser et tomber en raison de son poids.

• Ne tirez jamais la fiche de contact avec les mains mouillées.

• N'utilisez pas l'extracteur de jus Green Star™ Elite sur des surfaces inégales.

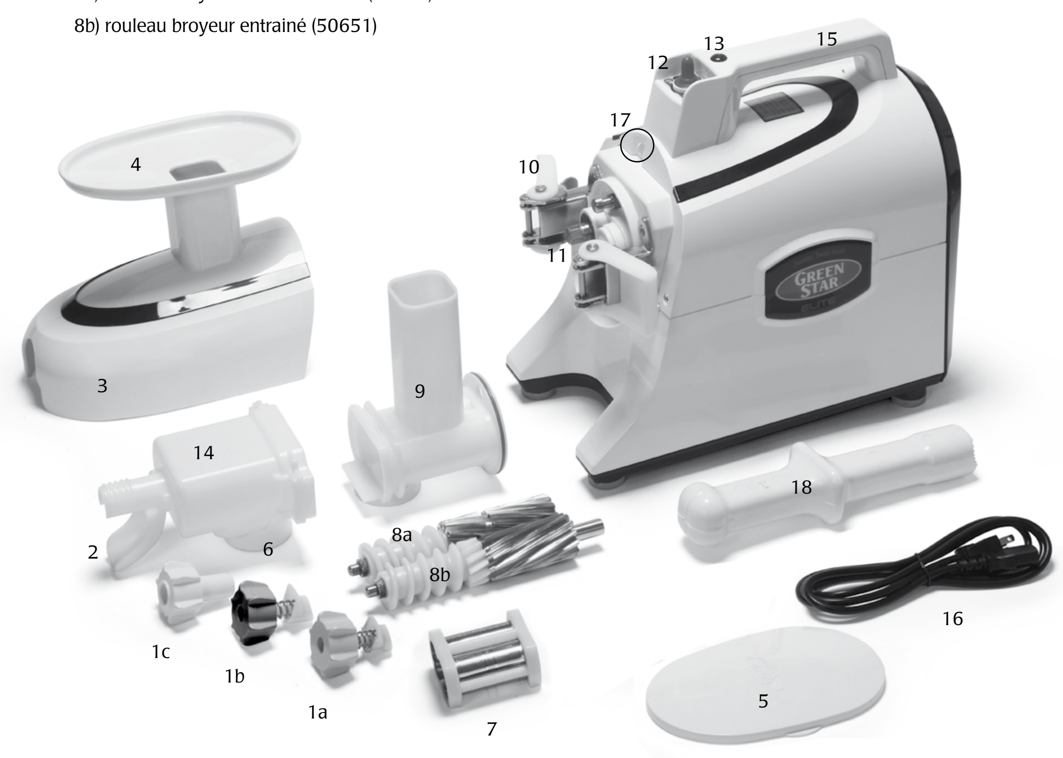
• Ne forcez pas en utilisant l'extracteur de jus et ne remplissez pas trop l'entonnoir.

Avertissement : ne retirez jamais le recouvrement de sécurité lorsque l'appareil fonctionne.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Pièces détachées de l'extracteur de jus

1) vis de sortie
   1a) vis de sortie dure (50659)
   1b) vis de sortie souple (50660)
   1c) vis de sortie de la pâte à gâteaux (50663)
2) orifice de rejet du marc
3) recouvrement de sécurité (50656)
4) entonnoir (50657)
5) couvercle de la trémie (50658)
6) orifice de sortie du jus (50665)
7) tamis (50666)
8) rouleaux broyeurs jumeaux
   8a) rouleau broyeur d'entraînement (50650)
   8b) rouleau broyeur entrainé (50651)
9) boîtier des rouleaux broyeurs jumeaux (50652)
10) clips de fermeture
11) axe d'entraînement
12) bouton marche/arrêt (50670)
13) voyant de contrôle de mise en marche
14) boîtier de sortie (50653)
15) poignée
16) câble réseau (50675)
17) interrupteur sécurité
18) poussoir en plastique (50143)



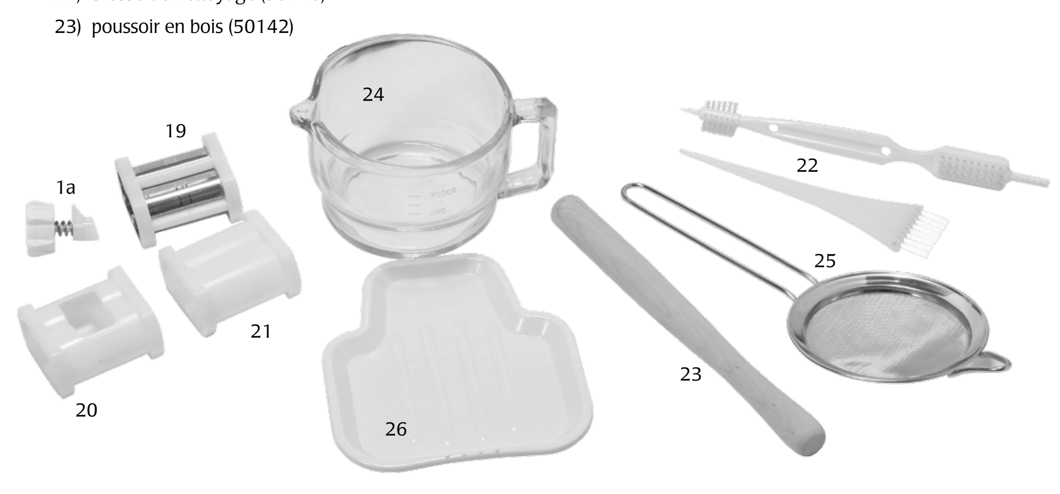
Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Accessoires - en partie en option

Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle. La documentation sur la base de laquelle vous avez acheté votre appareil est à caractère obligatoire.

Après les avoir déballés, contrôlez si tous les accessoires sont bien présents. S'il manque des pièces, veuillez vous adresser à votre service après-vente du Green Star™ Elite. Il est préférable de monter et de démonter l'appareil plusieurs fois de suite afin de se familiariser avec son maniement avant de commencer à travailler avec lui.

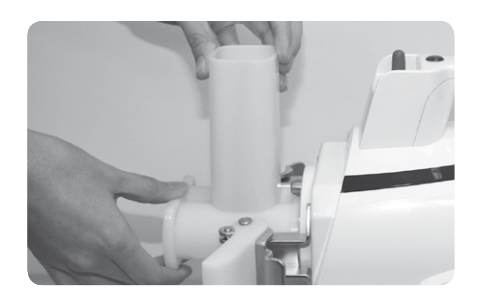
1a) vis de sortie dure (50659)
19) tamis grossier (50662)
20) boîtier à purée (ouvert) (50664)
21) boîtier pour pâtisseries (fermé) (50663)
22) brosse de nettoyage (50140)
23) poussoir en bois (50142)
24) broc en verre pour le jus (50141)
25) passoire (50145)
26) plateau d'égouttage (50665)
27) mode d'emploi (sans fig.)



Veuillez commander les pièces de rechange pour votre Green Star™ Elite chez votre représentant ou au centre de service après-vente !

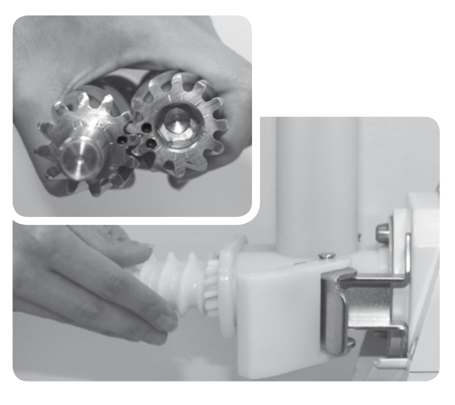
Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle. La documentation sur la base de laquelle vous avez acheté votre appareil sont à caractère obligatoire.

Assemblage et mise en service



Important : retirez absolument le câble réseau avant d'assembler l'appareil.

1. Poussez le boîtier des rouleaux broyeurs sur le boîtier principal et appuyez en arrière pour le fixer.

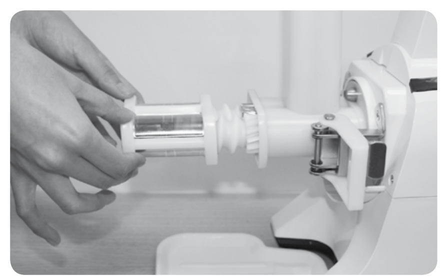


2. **A respecter absolument !** Introduisez les rouleaux broyeurs jumeaux comme suit :

   • repérez les points de positionnement sur le front des rouleaux.
   • tournez les rouleaux de manière que le point unique du rouleau entrainé se trouve exactement entre les deux points du rouleau d'entraînement.
   • maintenez les rouleaux ensemble dans cette position et introduisez-les dans le boîtier à rouleaux jusqu'à la butée.
   • tournez légèrement les rouleaux pendant que vous les introduisez jusqu'à ce qu'ils s'encrantent complètement

Regardez dans l'entonnoir et contrôlez si les rouleaux sont correctement placés. On ne doit plus pouvoir voir les rouleaux d'entraînement. S'il est encore possible de voir les rouleaux, poussez-les en les tournant légèrement dans le boîtier jusqu'à ce qu'ils s'encrantent correctement.

Lorsque les rouleaux sont mal introduits, il est impossible de verrouiller correctement les fermetures. Si c'est le cas, retirez à nouveau le boîtier de sortie et le tamis, tournez les rouleaux broyeurs jumeaux en les introduisant et poussez-les jusqu'à la butée dans le boîtier à rouleaux (ils doivent être entièrement encrantés). Les dommages en raison d'un mauvais maniement ne sont pas couverts par la garantie.



3. Faites glisser le tamis désiré par-dessus la pièce libre des rouleaux broyeurs jumeaux. Reportez-vous à la page 85 afin de choisir correctement l'insert adéquat.



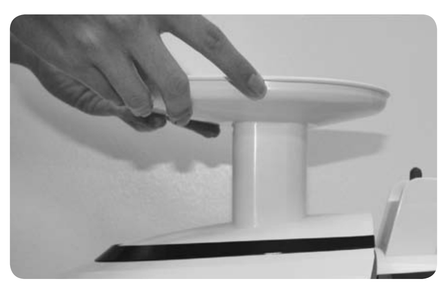
4. Poussez le boîtier de sortie (14) par-dessus le tamis.



5. Rabattez les clips de fermeture sur les crans du boîtier de sortie et appuyez sur les clips de fermeture de façon à verrouiller le boîtier de sortie.



6. Introduisez la vis de sortie souple ou la vis de sortie dure (détails : voir p. 86) dans la sortie du marc et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous n'arriviez plus à la tourner à la main.

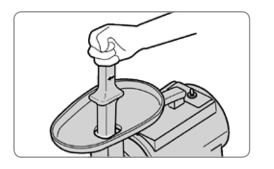


7. Placez le recouvrement de sécurité sur l'entonnoir.



8. Raccordez le câble réseau à l'arrière de l'appareil et branchez-le à la prise murale.

Utilisez toujours le poussoir en respectant le sens de la flèche indiqué dans l'illustration.



Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Démontage



Important : assurez-vous que l'extracteur de jus soit bien hors circuit avant de le démonter.

1. Retirez la fiche de contact de la prise et retirez le câble réseau du dos de l'appareil.



2. Retirez le recouvrement de sécurité de l'entonnoir.



3. Pour la desserrer, tournez la vis de sortie (dure ou souple) ou la sortie de pâte à gâteau dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre. Retirez la vis de sortie ou la vis de sortie de la pâte à gâteaux.



4. Détachez les fermetures en tirant les poignées métalliques. Rabattez les fermetures du boîtier de sortie.



5. Retirez le boîtier de sortie en le détachant du corps de l'appareil. Veillez au fait que l'insert peut rester dans le boîtier de sortie pendant cette manœuvre.

6. Retirez l'insert.



7. Retirez délicatement les rouleaux broyeurs jumeaux de leur boîtier.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé
Démontage



8. Retirez le boîtier des rouleaux broyeurs en tenant l'appareil par l'entonnoir et en tirant ensuite le boîtier des rouleaux du corps de l'appareil.

Remarque : les rouleaux broyeurs jumeaux ne doivent jamais être aiguisés, étant donné qu'ils n'ont pas de lame. Pendant leur fonctionnement, ils „ croquent » de petits bouts du produit à presser à la manière de dents. Le produit à presser n'est ni râpé, ni coupé. Cela permet d'obtenir des vitesses de rotation très basses et de protéger les substances nutritives et les enzymes fragiles.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé
Utilisation des inserts

1. **Tamis fin (7) :** Utilisez le tamis fin afin de réaliser des jus de légumes et de fruits qui comprennent le moins de chair possible. Ce tamis convient à la plupart des jus de légumes et de fruits, y compris les carottes et autres légumes à racines, aux pommes et aux autres fruits fermes, aux épinards, au chou vert et à tous les légumes à feuilles, l'herbe de blé et autres graminées, au céleri et aux fruits à fibres etc.

   Attention ! Une grande pression se constitue dans le tamis, raison pour laquelle la chair des fruits peut être poussée dans les orifices du tamis.
2. **Tamis grossier (19) :** Utilisez le tamis grossier pour réaliser des jus de légumes et de fruits qui comprennent de la chair.
3. **Boîtier à purée (insert) (20) :** Utilisez le boîtier à purée pour moudre et mélanger des aliments (homogénéiser). Lorsqu'on l'utilise, le Green Star™ Elite transforme tous les ingrédients introduits et les fait ressortir par la sortie du jus en bas. Utilisez le boîtier à purée pour broyer p. ex. des noix et pour préparer des pâtés, des aliments pour bébés, etc.
4. **Tamis pour pâte à gâteaux (insert fermé) (21) :** Employez le tamis pour pâte à gâteaux afin d'obtenir une consistance particulièrement fine. Le Green Star™ Elite transforme vos ingrédients et les fait ressortir par la sortie du marc, ce qui rallonge le temps de traitement. Utilisez l'insert à pâte avec la vis de sortie de pâte à gâteaux (voir plus bas) pour préparer des pains, des gâteaux de riz, de la mousse de noix et d'autres mets nécessitant une consistance fine.

   Les inserts sont fournis avec l'appareil en fonction du modèle ou peuvent être commandés avec les accessoires.

Utilisation des vis de sortie

1. Vis de sortie : souple (1b) ou dure (1a) ?

a. Avec le tamis fin (7) ou grossier (19) : utilisez les vis de sortie pour l'extraction du jus de légumes ou de fruits. Avec cette vis de sortie, vous réglez la force avec laquelle la chair des fruits sera pressée avant de sortir par la sortie du marc. Si vous vissez plus la vis, la chair est plus pressée. En la desserrant, la chair est moins pressée.

• Serrez plus la vis de sortie si vous voulez extraire le jus de produits plus fermes (carottes, pommes fermes, légumes à feuilles, céleri etc.).

• Desserrez la vis de sortie ou retirez-la complètement si vous faites passer des aliments tendres (herbe de blé) dans la machine ou si vous vous rendez compte que le produit à presser reste au même niveau dans l'entonnoir.

b. Avec l'insert à purées (20) : tournez la vis de sortie à fond lorsque vous utilisez l'insert à purée.

2. Vis de sortie de la pâte à gâteaux (1c)

Avec le tamis pour pâte à gâteaux : utilisez la vis de sortie de la pâte à gâteaux pour réaliser des pains, gâteaux de riz, des sorbets ou autres aliments à consistance ferme. La vis de sortie de la pâte à gâteaux forme les ingrédients introduits en boudin lorsqu'ils sont pressés par la sortie du marc.

Green Star™ Elite - l’extracteur de jus santé

Utilisation du plateau d’égouttage

Utilisation du plateau d’égouttage (26) : poussez simplement le plateau d’égouttage, l’extrémité mince entre les pieds du Green Star™ Elite et placez le pot à jus dessus. Vous empêcherez ainsi de salir la surface de travail.

Green Star™ Elite - l’extracteur de jus santé

Extraction du jus

1. Introduisez le tamis fin ou le **tamis grossier (19)** tout comme la **vis de sortie souple (1b)** dans le Green Star™ Elite.
2. Placez le **plateau d’égouttage (26)** sous la **sortie du jus (6)** et placez le pot à jus dessus.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique afin de récupérer le marc sous la **sortie du marc (2)**.
4. Préparez vos légumes ou vos fruits et extrayez le jus conformément au mode d’emploi suivant :

   Remarque : il est possible que quelques gouttes de jus sortent de la sortie du marc au début de l’extraction. Ceci est parfaitement normal et seul du marc continuera à sortir au bout d’un petit moment.

Produit	Exemple	Préparation
Racines fermes	carottes, betteraves	**Préparation :** lavez les aliments et coupez-les dans leur longueur en morceaux, faciles à introduire dans l’entonnoir. Coupez les grandes carottes dans le sens longitudinal. **Vis de sortie dure :** vissez la vis de sortie à fond. **Extraire le jus (1a) :** enfoncez les racines dans l’entonnoir en introduisant la partie fine en premier et appuyez dessus à l’aide du poussoir en plastique. Introduisez toujours un morceau après l’autre dans l’entonnoir. **A considérer :** les rouleaux broyeurs jumeaux ne sont pas des couteaux ; il faut donc appuyer fermement sur les carottes pour qu’elles se mettent entre les rouleaux en rotation lente. Coupez les grandes carottes dans le sens de la longueur afin de faciliter l’extraction du jus. Le poussoir en plastique ne va pas jusqu’aux rouleaux broyeurs. Utilisez le poussoir en bois afin de pousser les derniers restes de carottes entre les rouleaux.

Extraction du jus

Produit	Exemple	Préparation
Graminées	Herbe de blé, herbe d'orge	**Préparation :** découpez les herbes à la longueur désirée et lavez-les. **Vis de sortie souple (1b) :** vissez la vis de sortie tout d'abord à fond. Si la matière à presser est retenue dans l'entonnoir, desserrez la vis de sortie . **Extraire le jus :** pour commencer à extraire le jus, serrez complètement la vis de sortie. Desserrez ou enlevez la vis après que les premières gouttes de jus ont coulé de la sortie du jus. **A considérer :** l'herbe de blé comprend des substances qui commencent à mousser lorsqu'elles sont pressées. Afin de réduire la formatrion de mousse, n'utilisez que de l'herbe de blé fraîche. Mettez les rouleaux broyeurs et l'herbe pendant environ deux heures au réfrigérateur avant d'extraire le jus ou encore pendant toute la nuit et humidifiez-les ensuite avec un peu d'eau. Si vous extrayez du jus d'herbe de blé et de carottes à la fois, introduisez-les dans l'entonnoir en les alternant. Vous obtiendrez de la sorte les meilleurs résultats et la formation de mousse restera limitée. **Remarque :** certaines sortes d'herbe de blé font plus de mousse que les autres. Si vous constatez que votre herbe de blé fait beaucoup de mousse, essayez d'en trouver à un autre endroit.
Aliments fibreux Légumes-tiges	Céleri en branche	**Préparation :** séparez les branches les unes des autres et coupez-les dans le sens de la longueur si nécessaire. **Vis de sortie souple (1b) :** vissez la vis de sortie à fond. **Extraire le jus :** Introduisez les branches dans l'entonnoir l'une après l'autre, en gardant les feuilles en haut. Enfoncez-les en les poussant avec le poussoir.
Légumes à feuilles	Epinards, chou vert, feuilles de pissenlit	**Préparation :** lavez les légumes et détachez chaque feuille. **Vis de sortie souple (1b) :** vissez la vis de sortie tout d'abord à fond. Si la matière à presser est retenue dans l'entonnoir, desserrez la vis de sortie. **Extraire le jus :** enroulez les feuilles en formant des cylindres et introduisez-les une à une dans l'entonnoir, les feuilles en premier. Appuyez sur les feuilles avec le poussoir en bois ou en plastique.

Extraction du jus

Produit	Exemple	Préparation
Les fruits fermes	Poires, ananas, prunes d’Ente	**Préparation :** lavez tous les fruits et pelez-les, si nécessaire. Découpez les fruits en morceaux, afin qu’ils passent facilement dans l’entonnoir. **Vis de sortie dure (1a) :** serrez au 3/4 la vis de sortie. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins. **Extraire le jus :** introduisez les morceaux de fruits les uns après les autres dans l’entonnoir et pressez-les avec le poussoir en plastique ou en bois.
Fruits tendres (cf. page 96)	Raisin, tomates, ananas	**Préparation :** lavez tous les fruits et pelez-les, si nécessaire. Découpez les fruits en morceaux, afin qu’ils passent facilement dans l’entonnoir. **Vis de sortie souple (1b) :** serrez la vis de sortie d’un quart à un demi. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins. **Extraire le jus :** introduisez les morceaux de fruits l’un après l’autre dans l’entonnoir ou par petites poignées. Veillez à ne pas trop remplir l’entonnoir. Enfoncez les fruits en utilisant le poussoir en plastique ou en bois.
Pommes	Elstar, Jonagold, Red Delicious, Reinette, Granny Smith	Utilisez toujours des variétés de pommes fermes et évitez les variétés tendres comme la Red Delicious ou la Gala. Testez si elles sont fermes en mordant dans l’une d’entre elles. Si la pomme est légèrement farineuse, c’est qu’elle est trop tendre pour en faire du jus. **Préparation :** lavez les fruits et découpez-les en morceaux, de façon à pouvoir les introduire facilement dans l’entonnoir. Il n’est pas nécessaire de peler les pommes lavées. En cas de besoin, vous pouvez dénoyauter les pommes. **Vis de sortie dure (1a) ou souple (1b)** (en fonction de la variété de pommes) : serrez la vis de sortie environ jusqu’à la moitié. Si les morceaux de pommes s’accumulent dans l’entonnoir, desserrez un peu la vis de sortie. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins. **Extraire le jus :** introduisez les morceaux de pommes les uns après les autres dans l’entonnoir et pressez-les avec le poussoir en plastique ou en bois.
Agrumes	Oranges, pamplemousse	**Préparation :** lavez les fruits, retirez tous les morceaux de peau et coupez les fruits en bâtons. **Vis de sortie souple (1b) :** serrez la vis de sortie environ jusqu’à la moitié. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins. **Extraire le jus :** introduisez les morceaux les uns après les autres dans l’entonnoir et pressez-les avec le poussoir en plastique ou en bois.

Extraction du jus

Jus mélangés

Si vous voulez produire des cocktails à partir de diverses sortes de fruits, préparez les aliments comme indiqué plus haut. Introduisez les fruits dans l'entonnoir en alternant les fruits tendres et les fruits fermes. Si vous voulez mélanger par exemple l'herbe de blé et les carottes, alternez p. ex. un morceau de carottes et une poignée d'herbe de blé, etc.

Autres fruits et légumes

Votre Green Star™ Elite peut extraire le jus de diverses variétés de fruits et légumes. Si vous voulez essayer de nouvelles sortes, expérimentez tout d'abord avec divers inserts et diverses positions de la vis de sortie. Si vous constatez que de la matière à presser est retenue dans l'entonnoir, desserrez la vis de sortie et continuez à faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes. Si l'entonnoir ne se vide pas, desserrez encore la vis de sortie ou enlevez-la complètement. Introduisez toujours les fruits et légumes lentement en mettant les morceaux un à un dans l'entonnoir afin d'obtenir le meilleur résultat.

Remarque : le Green Star™ Elite ne peut pas extraire le jus de fruits mous, comme les fraises ou les bananes, étant donné que leur chair n'a pas assez de substance pour être poussée contre le tamis. Il est plus simple de broyer ces fruits avec un mixeur ou de les passer dans la machine lorsqu'ils sont congelés afin d'en faire des sorbets.

Réduire en purée : pâtés et purées

Respectez ces instructions pour réaliser des purées exquises lorsque vous voulez broyer des noix ramollies ou réduire d'autres mets en purée. Les aliments sont pressés par les rouleaux broyeurs jumeaux et sortent par la sortie du jus.

1. Montez le **boîtier à purée (20)** et la **vis de sortie dure (1a)** dans le Green Star™ Elite.
2. Placez le pot à jus ou un autre récipient sous la **sortie du jus (6)** afin de récupérer les aliments préparés.
3. Placez un grand récipient ou une poche en plastique sous la **sortie du marc (2)** afin de récupérer les aliments qui en sortent.
4. Préparez les ingrédients et introduisez-les dans l'entonnoir en petites quantités. Pressez les ingrédients avec le poussoir désiré.

Homogénéiser : Pâte à gâteau, gâteau de riz, sorbets, beurre de noix, nourriture pour bébés et personnes âgées, salsa et pistou, etc.

Respectez ces instructions pour réaliser des pâtes à gâteau à partir de noix et graines ramollies, des gâteaux de riz collant ou des sorbets en fruits congelés ou autres mets de consistance fine. Ces instructions montrent la pleine performance de votre Green Star™ Elite. Les aliments transformés sortent sous forme de boudin mince par la sortie du marc à l'avant de la machine.

1. Insérez le tamis **pour pâte à gâteaux (21)** et la vis de **sortie de la pâte à gâteau (1c)** dans le Green Star™ Elite.
2. Placez un grand bol sous la **sortie du marc (2)** afin de récupérer les aliments transformés.
3. Préparez tous les ingrédients et introduisez-les petit à petit dans l'entonnoir en petites quantités. Pressez la matière à presser avec l'un des poussoirs.
   a. Lors de la réalisation de pâte à gâteau, coupez la pâte qui sort à la longueur désirée avec un couteau.
   b. Si vous voulez réaliser de la mousse de noix, vous pouvez affiner la consistance en rajoutant de l'huile de noix achetées dans les magasins de produits naturels ou dans les magasins de produits diététiques.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de votre Green Star™ Elite

Il est important de garder l'extracteur de jus dans un bon état de propreté pour votre santé ainsi que pour maintenir la performance de votre appareil. Nous recommandons de toujours nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après l'avoir utilisé avant que des restes d'aliments ne sèchent. Green Star™ Elite extrait également les minéraux de la matière à presser (comme par ex. le calcium) ; ceux-ci peuvent se déposer dans l'appareil. Nettoyez à fond donc toutes les pièces de l'extracteur de jus immédiatement après l'avoir employé.

1. Mettez le Green Star™ Elite hors circuit et retirez le câble réseau de la prise. Retirez le câble réseau du dos de l'appareil.
2. Démontez la machine comme indiqué en page 84 et placez les rouleaux broyeurs dans de l'eau chaude.
3. Nettoyez bien chaque pièce à l'eau courante chaude en utilisant la brosse fournie avec l'appareil.
4. Avec la brosse, enlevez tous les restes de marc qui se trouvent dans les rouleaux broyeurs et dans les pièces de boîtier.
5. Si vous avez utilisé le tamis fin ou le tamis grossier, brossez-le à fond en partant des bords afin d'en retirer les restes.
6. Rincez à l'eau claire afin de retirer les restes de produit à vaisselle. Séchez bien toutes les pièces avant de remonter l'appareil.

   • Ne laissez jamais de l'eau s'immiscer dans le corps de l'appareil.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs comme un agent de blanchiment pour retirer les taches des pièces de l'appareil.
- Ne faites jamais tomber les pièces de l'extracteur de jus. Ce qui suit s'applique particulièrement aux rouleaux broyeurs jumeaux. La garantie ne couvre pas les détériorations issues d'un comportement négligeant.
- Les pièces détachées du Green Star™ Elite ne sont pas conçues pour être nettoyées en machine à laver la vaisselle !

Consignes utiles pour un nettoyage facile :

Nettoyage des tamis : maintenez le tamis sous l'eau courante et brossez ce faisant les restes de plante en commençant par l'intérieur du tamis et en continuant avec l'extérieur. Si des restes d'aliments restent dans les pores du tamis, faites tremper le tamis pendant quelques heures dans de l'eau et recommencez ensuite le nettoyage. Vous pouvez également utiliser le côté émoussé d'un couteau de table afin de nettoyer le tamis. Brossez ensuite l'extérieur avec la brosse de nettoyage.

Nettoyage du corps de l'appareil (unité moteur) : afin de nettoyer le corps de l'extracteur de jus, placez l'appareil de manière à ce que les pieds de devant s'étendent au-dessus de l'arrête de l'évier. Vaporisez de l'eau directement sur la face de l'appareil, là où se trouve l'arbre d'entraînement pour ôter les restes d'aliments. Vous pouvez utiliser directement un flacon de pulvérisation adapté. Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez en aucun cas l'unité moteur dans l'eau !

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Nettoyage et entretien

Plusieurs extractions de jus : si vous utilisez l'extracteur de jus plusieurs fois par jour et ne souhaitez pas le démonter à chaque fois, procédez comme suit : retirez la vis de sortie, placez un récipient sous la sortie du jus et du marc et versez avant et après chaque extraction de jus environ un demi-litre d'eau dans l'entonnoir, pendant que l'appareil fonctionne. Nettoyez bien l'appareil lorsque vous n'en avez plus besoin le même jour.

Taches : l'utilisation fréquente de votre extracteur de jus peut entraîner des colorations et taches tenaces sur les pièces de l'appareil. Ces taches témoignent de l'utilisation intense de l'extracteur de jus. Si vous souhaitez les enlever, essayez avec un mélange d'eau et de 25-50% de vinaigre et placez-y les pièces colorées pendant la nuit. Enlevez alors les taches à l'aide d'une brosse de nettoyage. Répétez la procédure si nécessaire. Le le broyage de melons permet d'éclaircir les taches. Les colorations en provenance des carottes, betteraves etc. disparaissent si l'on frotte également avec de l'huile ou de la graisse de table ou si l'on broie des produits riches en graisses comme les noix ou les amandes.

Dépôts de calcium et de minéraux sur les rouleaux broyeurs : une utilisation fréquente de l'extracteur de jus peut entraîner des dépôts de calcium et de minéraux sur les rouleaux. Pour éliminer ces dépôts, procédez de la manière suivante :

- après avoir extrait le jus de carottes, mettez une cuiller à café de marc de carottes et deux cuillers à café de sucre cristal dans l'entonnoir. Introduisez alternativement et plusieurs fois du marc et du sucre et faites fonctionner l'appareil. Démontez ensuite l'extracteur de jus et nettoyez bien toutes les pièces.
- Mélangez 4 cuillers à soupe de carbonate de soude à un demi-litre d'eau. Laissez les pièces de l'extracteur de jus dans ce mélange pendant la nuit pour dissoudre les dépôts et les tâches. Pour le nettoyage, utilisez une brosse dure et de l'eau savonneuse. Séchez ensuite les pièces à l'aide d'un chiffon.
- Introduisez les amandes ramollies dans la machine pour éliminer les dépôts minéraux des pointes des rouleaux broyeurs.
- Placez les pièces concernées dans du vinaigre pur pendant la nuit. Les dépôts se détachent ainsi et peuvent ensuite être éliminés à l'aide d'une brosse. Répétez la procédure si nécessaire.

Autres remarques utiles

- Utilisez l'extrémité mince et effilée de la brosse de nettoyage pour enlever les aliments de la sortie du marc.
- Les fruits et noix séchés peuvent être très collants et rester collés sur la surface intérieure de l'extracteur de jus. Pour détacher ces restes, insérez quelques morceaux de céleri en branche dans l'extracteur de jus avant de le démonter.

Dépannage

Bruits : bien que l’extracteur de jus Green Star™ Elite soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître pendant le fonctionnement. Si vous n’êtes pas sûr(e) que ces bruits sont normaux :

1. Grincement : durant l’exploitation, il peut y avoir un léger bruit de grincement. Vous pouvez vérifier s’il s’agit d’un bruit normal en faisant tourner l’extracteur de jus sans les rouleaux broyeurs jumeaux. Si vous entendez encore le grincement, il faut probablement lubrifier l’arbre de transmission. Vous pouvez tout de même continuer à utiliser l’appareil. Vous obtiendrez de plus amples informations sur la lubrification de l’arbre d’entraînement auprès de votre service après-vente Green Star™ Elite.

2. Assemblez l’extracteur de jus complètement et laissez-le tourner à vide. Vous entendez le bruit des rouleaux broyeurs jumeaux. Vous pouvez également entendre un léger bruit de frappement. Ce bruit est normal, car les rouleaux broyeurs jumeaux présentent de légères tolérances. Ceci n’altère ni le fonctionnement de l’appareil ni ne l’endommage.

3. L’extraction de jus peut créer un léger bruit de grincement ou de stridulation. Ceci est également normal.

Mouvements : dans la chambre d’extraction de jus de l’appareil, une grande pression apparaît pendant le fonctionnement de l’extracteur de jus. Pour que cette pression puisse se répartir, le Green Star™ Elite est construit de sorte à pouvoir se déformer et à se mettre légèrement en mouvement. Ceci évite la détérioration des composants de l’appareil. Ces mouvements sont normaux et n’endommagent pas l’appareil.

Symptômes	Solution possible
L’appareil ne se met pas en marche	Vérifiez que les prises fonctionnent, que la fiche est raccordée correctement à la prise et la douille au dos de l’appareil et que l’appareil est en circuit. Le recouvrement de sécurité doit toujours être fixé sur l’appareil avant la mise en service pour que l’interrupteur de sécurité libère le courant.
	Vérifiez si les valeurs de tension de la prise concordent avec les indications sur le carter du moteur.
Pendant le fonctionnement, l’appareil s’arrête	Vérifiez si l’appareil est monté correctement.
	Si l’appareil est bloqué, utilisez l’interrupteur (12) « Reverse » pour débloquer la matière à presser.
	La protection contre la surchauffe s’est probablement déclenchée. Mettez l’appareil hors circuit et attendez qu’il ait refroidi.
Le tamis bouge	Vérifiez si les rouleaux broyeurs jumeaux (8) sont correctement montés et dirigés.

Symptômes	Solution possible
Les rouleaux broyeurs jumeaux font du bruit	Vérifiez si les rouleaux broyeurs jumeaux sont correctement montés et dirigés (voir page 82, repère 2). Le point unique du rouleau rotatif se trouve exactement entre les deux points du rouleau d'entraînement.
	Contrôlez si des pièces dures se trouvent entre les rouleaux broyeurs. Dans ce cas, démontez l'appareil, nettoyez-le et réessayez.
	Contrôlez si les rouleaux broyeurs jumeaux sont endommagés. Si les rouleaux sont endommagés, n'utilisez plus l'appareil et adressez-vous à votre service après-vente.
Impossible de monter ou de verrouiller correctement le boîtier du jus	Le rouleau broyeur d'entraînement (8a) n'est pas correctement en place. Tournez un peu les rouleaux broyeurs dans les deux sens, tout en appuyant légèrement vers l'arrière jusqu'à ce que le piston d'entraînement soit bien sur la tige.
Le marc ne sort pas Les ingrédients ressortent de l'entonnoir	Desserrez la vis de sortie (1)
Le marc est trop mouillé	Serrez davantage la vis de sortie (1)
Le marc sort avec le jus	Contrôlez si le tamis est monté correctement
Trop de chair, marc humide	Contrôlez si le tamis est monté correctement
	Serrez davantage la vis de sortie (1)
Peu de jus	Contrôlez si la vis de sortie (1) est serrée à fond.
De la matière à presser bloque	Mettez l'interrupteur du moteur (12) une à deux fois dans la position « Reverse » pour faire tourner les rouleaux broyeurs dans le sens opposé.
	Si cela ne marche pas, démontez l'appareil pour débloquer.
Bruits	Bien que l'extracteur de jus Green Star™ Elite soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître. Ils sont généralement normaux et sans risque.

Avertissement : n'insérez jamais de couteau, cuiller ou autre objet étranger dans l'entonnoir lorsque l'appareil fonctionne !

Préparez vos jus facilement

Astuces utiles

Le jus que vous obtenez ne peut pas être meilleur que le fruit ou les légumes que vous employez pour le faire.

Utilisez des fruits et légumes frais croquants. Ne pressez pas de fruits abîmés, sinon, retirez les endroits abîmés en creusant largement tout autour. Si possible, prenez des produits contrôlés cultivés écologiquement. Bien sûr, les deux tiers des pesticides restent dans le marc, mais les fruits et légumes de culture biologique n'ont pas seulement moins de substances nocives, ils ont également plus de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments.

Il est généralement recommandé de rincer les produits à presser et d'en extraire le jus avec leur peau. Car c'est justement sous la peau que se trouvent la plupart des substances vitales. Afin d'éviter les produits chimiques du traitement de la peau, comme par ex. les cires synthétiques sur les pommes, il est recommandé une fois encore de prendre des produits de culture biologique.

Les fruits et légumes de plusieurs jours et secs ne donnent pas un aussi bon résultat que les produits fraîchement cueillis.

Si vous préférez du jus de fruits froid, faites tout d'abord refroidir ce que vous voulez presser. Avant de commencer à presser le jus, coupez les aliments de manière qu'ils entrent facilement dans la cheminée de remplissage. Découpez de préférence des morceaux trop petits plutôt que trop grands.

Si les morceaux sont trop grands, ils bloquent l'alimentation de la cheminée de remplissage. Vous devez ensuite démonter les pièces, le cas échéant et supprimer ce qui bloque. En coupant de petits morceaux, vous évitez le blocage.

Si ce que vous voulez presser a une extrémité pointue et une émoussée, introduisez toujours la pointe vers le bas (par exemple : les carottes). De cette manière, les rouleaux broyeurs saisissent plus facilement les produits et vous n'avez pas besoin de les pousser en force.

Ne mettez jamais plusieurs morceaux dans l'entonnoir. Sinon, les morceaux pourraient se coincer dans l'entonnoir.

Lorsque les légumes sont en longueur (la rhubarbe, les asperges ou les branches de céleri), il est souvent plus facile d'en extraire le jus en coupant les tiges dans leur longueur.

Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres :
(p. ex. les oranges,
les pommes tendres etc.)

- Utilisez toujours la vis de réglage de sortie pour produits tendres (1b).
- Découpez les fruits et légumes en petits morceaux et introduisez-les lentement l'un après l'autre.
- Si pendant l'extraction du jus, un bourrage se forme, tournez simplement la vis de réglage de sortie jusqu'à ce que le marc sorte rapidement. Ensuite, remettez la vis dans sa position précédente pour continuer à extraire le jus.

  Encore une astuce : introduisez simplement un peu de liquide (de l'eau ou le jus préparé) dans l'entonnoir.
- On peut également éviter un bourrage en commutant brièvement l'interrupteur marche/arrêt (12) dans la position « reverse », ce qui accélère le transport du marc vers la sortie.
- Mélangez des produits tendres à des produits croquants (par exemple carottes, des betteraves ou des pommes croquantes) et introduisez-les alternativement dans l'extracteur de jus.
- Desserrez le cas échéant la vis de réglage de sortie.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Préparez vos jus facilement

Légumes verts

Feuilles vertes : les feuilles de chou-rave, chou-fleur, de laitue, les épinards, les bettes, les feuilles de betteraves, etc.

Herbes aromatiques : persil, ciboulette, basilic, cresson, luzerne, trèfle etc.

Les herbes sauvages : l´angélique, l´ortie, le pissenlit, etc.

Tiges : l´herbe de blé, l´épeautre, etc.

L´extracteur de jus Green Star™ est particulièrement performant pour les feuilles, les herbes et les tiges. Il happe ce genre de produit tout simplement sans devoir aider avec le poussoir. Ces légumes ont bon goût lorsqu´on les mélange à du jus de carotte ou du jus de pomme.

Lorsque l´on extrait le jus de tiges de céréales ou d´herbes aromatiques, on le fait en général pour une petite quantité. Plus la quantité est grande, plus le rendement est important. Il est par conséquent recommandé d´extraire le jus de légumes croquants (par exemple des carottes ou des betteraves) directement après. Si des grumeaux se forment, c´est parfois le cas pour les jus verts, il suffit de mélanger un peu.

Jus d´herbe de blé PUR

1. Aucun reste d´aliments ne doit se trouver dans l´extracteur de jus.
2. Fermez la vis de réglage de sortie (1). Mettez la machine en circuit et introduisez l´herbe de blé (à la température ambiante). Aspergez l´herbe d´eau de temps en temps.
3. Cela génère la pression à l´intérieur dont l´orifice d´éjection du marc a besoin pour se mettre en route.
4. Dès que du jus sort, ouvrez la vis de réglage de la sortie à moitié (1) ou retirez-la complètement.
5. Avant de commencer à extraire le jus, mettez une cuiller à thé d´huile de table dans la machine, cela réduit la formation de mousse. Si vous prenez une bonne huile, notamment de l´huile de lin riche en acides gras Omega-3, cela améliore également la digestion de votre jus vert ! Si vous préférez mettre moins d´huile, vous pouvez légèrement enduire les rouleaux broyeurs d´huile avant d´extraire le jus. Pour obtenir encore moins de mousse, faites refroidir ce que vous voulez presser, voire également les rouleaux broyeurs en les mettant pendant plusieurs heures dans le réfrigérateur avant de faire le jus.
6. Si l´appareil est bouché, mettez de l´eau dans la cheminée de remplissage pour nettoyer le tamis et la sortie. Ensuite, vous pouvez continuer.

Lorsque vous extrayez le jus d´herbe de blé, le marc qui sort est très sec et beaucoup de mousse sort avec le jus.

La chlorophylle a tendance à lier l´oxygène. D´autres extracteurs de jus ne produisent pas de mousse, mais un marc humide. Ils laissent une grande partie des substances précieuses dans le marc au lieu de les introduire dans le jus.

L´écume du jus d´herbe de blé a été analysée et l´on s´est rendu compte qu´elle contenait énormément de substances nutritives. De plus, elle a beaucoup de goût. Buvez, absolument la mousse avec le jus ou mélangez-la au jus.

Recommandations

Le clou : extraire le jus de feuilles fraîches d'Aloé Véra

Coupez deux doigts de largeur d'une feuille d'Aloé Véra et en extraire le jus en ajoutant un peu d'eau, de pommes ou d'oranges. A cause de l'aloïne dégagée, il ne faut extraire le jus et ne boire que 60g d'Aloé Véra au maximum par personne et par jour. Le goût est excellent mélangé avec le jus de deux oranges.

Légumes-tiges

Exemples : rhubarbe, céleri en branches, asperges, etc.

Les couper dans leur longueur. L'extracteur de jus Green Star™ Elite entraîne les légumes sans devoir s'aider du poussoir.

Racines

Les carottes : coupez l'extrémité verte (qui a un goût amer). Couper les carottes dans leur longueur.

Les faire entrer la pointe vers le bas. Le cas échéant, ajoutez quelques noix. Fermez complètement la vis de réglage de sortie (1).

La betterave : l'introduire avec la peau.

Les pommes de terre, patates douces : si elles sont nouvelles, introduisez-les avec leur peau. L'amidon est supprimé au bout de quelques minutes. Le jus de pommes de terre ou de patate docue, mélangé à du jus de carotte. C'est une bonne base pour les soupes et les plats mijotés.

Les fruits

L'ananas : enlevez la peau, coupez l'ananas en tranches (pas dans la longueur), puis en coins. Un ananas tendre peut boucher le tamis. Dans ce cas, rincez le tamis.

Pommes et poires : les introduire avec la peau et les pépins. Utiliser des fruits croquants !

Les baies (fraises, framboises, myrtilles, groseilles, groseilles à maquereau, etc.) : retirez si vous le souhaitez les tiges et les feuilles (voir également en page 99).

Les melons : retirez la peau et les gros pépins.

Raisin : retirez les tiges.

Fruits à noyau (pêches, abricots, cerises, etc.) : retirez les noyaux.

Agrumes : (oranges, pamplemousses, mandarines, citrons) : inutile de retirer la peau ou les pépins.

Les pruneaux, abricots, pêches et les airelles rouges : bien les laver pour enlever le duvet. La consistance ressemble à celle d'une sauce ou d'une purée. Excellent comme dessert ou comme coulis. Améliorez éventuellement avec du miel, de la crème fouettée ou du jus de citron.

Fruits tendres

Plus le fruit est croquant, plus l'extracteur de jus Green Star™ Elite en extrait facilement le jus. Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres, voir page 96.

Attention : instructions particulières pour extraire le jus de

Groseilles

Les groseilles sont les fruits les plus difficiles à transformer en jus.

L´extracteur de jus Green Star™ Elite extrait également leur jus. Cela demande toutefois beaucoup de doigté. Le problème provient du fait qu´en général le marc provenant des groseilles bouche normalement la sortie. La tension dans le boîtier augmente alors beaucoup. Le boîtier risque de rompre si l´on ne s´assure pas que le marc sorte correctement. Par conséquent, n´extrayez le jus des groseilles qu´en les alternant à 50 % avec des pommes croquantes (ne pas utiliser de pommes tendres). Après environ 150 g de groseilles, ouvrez la vis de sortie (1) à moitié ou retirez-le complètement. Dès lors que le marc commence à sortir, vous pouvez diminuer la quantité de pommes intercalées.

Important :

Consommer correctement les jus de fruit

Important : de nombreuses personnes affirment ne pas bien supporter les fruits ou les jus de fruits, avoir mal à l´estomac, en avoir des renvois et sentir de l´acidité dans l´estomac.

Dans certains cas, on peut s´aider en ajoutant de l´huile de table pressée à froid. Il suffit d´ajouter environ une demie à une cuiller à café d´huile dans un verre de jus et de transvaser le jus 10 fois de suite dans un autre verre en alternant. Le fait de verser le jus d´un verre à l´autre, permet à l´huile de bien se mélanger au jus. Cela augmente énormément aussi bien l´ingestion de substances nutritives que la tolérance (Budwig).

Harvey et Marilyn Diamond ont constaté que ces problèmes disparaissent lorsque les jus sont ingérés à la manière des fruits :

sans rien avoir mangé avant, en mâchant lentement, sans quoi que ce soit d´autre et en attendant environ 30 minutes avant de manger d´autres aliments.

Ce n´est qu´en consommant les jus correctement que vous en tirerez pleinement profit.

Les jus de Green Star™ Elite peuvent être conservés plus longtemps

Les aimants incorporés dans les rouleaux broyeurs en acier inoxydable et les particules de biocéramique transmettent les vibrations d´énergie vitale dans le jus. Les jus pressés par Green Star™ Elite oxydent plus lentement. Vous pouvez donc conserver les jus pendant 48 heures. Vous pouvez extraire en une fois les jus que vous voulez boire dans les 48 heures ou encore les emporter avec vous au bureau ou en voyage.

Pour mieux préserver encore vos jus pressés par Green Star™ Elite :

1. Au lieu de nettoyer les carottes à la brosse, pelez-en la couche supérieure.
2. Remplissez vos récipients, de préférence une verseuse isotherme, jusqu´en haut en évitant ainsi que de l´oxygène ne s´introduise.
3. Maintenez le jus au froid.

Recommandation de livres

Recommandation de livre

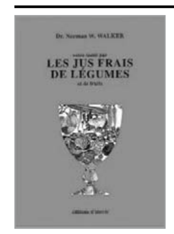
Wigmore, Ann :

L'herbe de blé, source de santé et de vitalité

La faire pousser et la préparer.

Editeur : Jouvence

Recommandation de livre



Walker, Norman :

Votre santé par les jus frais de légumes et de fruits

Editeur : Utovie

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Idées de recettes



Jus de fruits et boissons

Montage de l'appareil pour toutes les recettes de jus et de boissons :

1. Pour l'extraction du jus, installez le tamis fin (7) et la vis de sortie (1b) souple dans le Green Star™ Elite.
2. Placez le broc en verre sous la sortie du jus (6).
3. Placez un récipient sous la sortie du marc (2), afin de récupérer le marc.

Remarque : si vous voulez extraire par exemple le jus d'un mélange de légumes fibreux durs (carottes ou betteraves) et de feuilles vertes (épices ou herbes), vous devez absolument tout d'abord faire passer tous les légumes durs dans l'entonnoir avant d'y introduire les légumes à feuilles.

Bouquet de citrus

- 2 petits pamplemousse (les peler et couper en 4 à 6 morceaux)
- 3 oranges moyennes (peler et couper en 4 morceaux)
- 1/2 petit citron (éplucher et couper en 2 morceaux)
- 1/2 petites limettes (éplucher et couper en 2 morceaux)

Remarque : pour un goût sucré, prenez moins de citron et de limette.

Nectar d'Ambroise

- 2 raisins
- 3 pommes croquantes
- 1 kiwi
- 1 tranche de melon
- 1 tranche d'ananas
- 1 citron
- 1/2 tasse d'airelles rouges

1. Introduisez le tamis fin (7) dans votre extracteur de jus Green Star™ Elite.
2. Pressez le jus des raisins, des pommes et du kiwi.
3. Découpez les tranches d'ananas et de melon en cubes et pressez le jus de chaque cube l'un après l'autre en intercalant les airelles.
4. Terminez en pressant le citron. Vous pouvez modifier les quantités, le résultat sera toujours bon. Osez varier en fonction de votre goût.

Jus de fruits et boissons

Jus d'herbe de blé délicat

- 4 poignées d'herbe de blé
- 4 carottes
- 1 pomme
- 1 tranche fine de gingembre

Tout faire passer dans la machine comme décrit en utilisant le tamis fin (7).

C'est une manière de consommer le jus d'herbes de blé particulièrement sain en profitant du bon goût du jus. L'effet bienfaisant du jus d'herbes de blé est de plus en plus reconnu. En Californie, il existe déjà des bars à jus d'herbes de blé dans lesquels on peut avoir du jus d'herbe de blé fraîchement pressé. Dans le sud de l'Allemagne, on propose de plus en plus l'herbe de blé à l'achat pour en faire du jus.

Jus de pommes - oranges

- 3 pommes croquantes
- 3 oranges moyennes
- 1/2 citron

Peler les oranges et les citrons. Utiliser le tamis fin (7). Extrayez alternativement le jus des pommes et des oranges et ajoutez un peu de zeste de citron.

La boisson préférée de Dr Walker

- 250 g carottes
- 150 g épinards

Faire passer dans la machine comme décrit en utilisant le tamis fin (7) et boire.

Recommandation de livre



« En forme avec des jus frais »
Contient des informations fondées sur les valeurs nutritives et de nombreuses recettes de jus.
Maison d'édition Winfried Holler.

Jus de fruits et boissons

Coupe-soif à la pastèque

- 1 pastèque avec ses pépins

Si la pastèque provient d'une culture écologique, vous pouvez utiliser la peau également. La couper en morceaux et en presser le jus avec le tamis fin (7).

Doux punch au melon

- 1/2 melon Cantaloupe
- 2 tranches pastèque

Utilisez le tamis fin (7).

1. Coupez tout en dés.
2. Pressez le jus de tous les aliments ensemble.
3. A servir froid dans une journée d'été très chaude.

Pomme pétillante

- 7 pommes (Fuji, Golden Delicious, Elstar, Red Delicious, Jonagold ou Granny Smith, coupez en 4-6 morceaux)
- 1/2 piment Jalapeño
- 1/4 limette
- 1 kiwi (épluchez et coupez en 2 morceaux)

1. Commencez par extraire le jus du kiwi et de la limette.
2. Puis extrayez le jus des Jalapeño.
3. Pour finir, extrayez le jus des pommes.

Green Tang

- 2 rondelles d'ananas
- 1 branche de menthe
- 3 poignées d'herbe de blé
- 1/4 citron
- 1 tranche de gingembre

Utilisez le tamis fin (7).

1. Faites passer l'herbe de blé dans la machine.
2. Ajoutez la menthe.
3. Ajoutez le citron épluché.
4. Coupez les tranches d'ananas en quatre. Retirez la peau et pressez-en le jus s'il n'est pas cultivé biologiquement.
5. Ajoutez le gingembre (en fonction de votre goût).

Orient-Express

- 3 feuilles de chou blanc
- 4 têtes de fenouil avec des tiges et feuilles vertes
- 6 carottes moyennes
- 2 pommes

1. Utilisez au choix le tamis fin (7) ou grossier (19).
2. Découpez le chou en longueur et introduisez les feuilles dans l'entonnoir. Ajoutez le fenouil.
3. Coupez les pommes en tranches et introduisez-les dans l'extracteur de jus l'une après l'autre avec la peau tournée vers le haut. Poussez avec des carottes ou avec le poussoir.
4. Introduisez les carottes l'une après l'autre, la pointe tournée vers le bas.

Soupes

Montage de l‘appareil

A. Pour extraire le jus de carottes, citron et pommes

1. Insérez le tamis fin (7) dans le Green Star™ Elite et vissez la vis de sortie souple (1b) à fond.
2. Placez le pot à jus sous la sortie du jus (6) et un bol sous la sortie du marc (2).

B. Pour faire de la purée de betterave et d’oignons blancs

1. Insérez le boîtier à purée (ouvert) (20) dans le Green Star™ Elite et vissez la vis de sortie pour jus (matière à presser souple) à fond.
2. Placez un bol sous la sortie du jus (6).

Borscht aux betteraves

Extraction du jus - A

- 1 pomme (coupez-la en 4-6 morceaux)
- 8 carottes (coupez les carottes épaisses en 4 morceaux dans le sens de la longueur)
- 1/2 citron (coupez -le en 2 morceaux)

Réduction en purée - B

- 2 betteraves
- 2 oignons blancs
- 1 tasse de chou finement haché
- 1 cuillère de yaourt à l’avocat

1. Extrayez le jus des carottes, du citron et de la pomme. Conservez le jus dans un verre ou dans un pot à jus.
2. Retirez le tamis fin et remplacez-le par le boîtier à purée. Faites une purée de betterave et d’oignons blancs dans un autre bol.
3. Ajoutez la purée de betterave et d’oignons blancs au jus de carottes-citron-pomme et mélangez.
4. Incorporez le chou hâché.
5. Mélangez l’avocat et le yaourt avec un mixeur (par exemple : Personal Blender disponible chez votre revendeur ou Keimling Naturkost GmbH)

Pour servir : versez le borscht dans un bol. Garnissez d’un filet de yaourt à l’avocat.

Desserts

Montage de l‘appareil

1. Insérez le boîtier à purée (ouvert) (20) dans le Green Star™ Elite et vissez la vis de sortie (1) à fond.
2. Placez un bol sous la sortie du jus (6).

Confiserie amandes de cajou-pavot

- 1 tasse de grains de blé germés (laissez tremper pendant 12 heures jusqu’à ce que les germes percent)
- 1/4 tasse de pavot
- 1/4 tasse de graines de tournesol ramollies
- 1 tasse d’amandes de cajou
- 1/2 cuiller à café de pulpe de vanille
- 4 cuillers à soupe de miel

1. Mélangez les grains de blés (ramollis), les graines de tournesol (ramollies), les amandes de cajou et le pavot et broyez le tout.
2. Recueillez le mélange dans un bol sous la sortie du jus.
3. Incorporez la pulpe de vanille et le miel.
4. Formez des boules et servez sur une assiette.

Parfait cru aux bananes et aux myrtilles

- 1 tasse d’amandes ramollies
- 1/2 tasse de graines de sésame
- 1 tasse d’amandes de cajou
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/2 tasse de dattes dénoyautées
- 1/2 tasse de noix de pécan
- 1 cuiller à café de vanille
- 2 cuillers à soupe de miel
- 7 bananes congelées sans peau et coupées en rondelles
- 1 1/2 tasse myrtilles congelées.
- 1 kiwi
- 3 grandes fraises

1. Faites passer les amandes, les graines de sésame, les amandes de cajou, les raisins secs, les dattes et les noix de pécan dans le Green Star™ Elite en utilisant le boîtier à purée.
2. Mélangez à cette pâte de la vanille et du miel et pétrissez le tout pour en faire une pâte.
3. Déroulez la pâte sur une tôle légèrement huilée et la faire sécher pendant deux à trois heures à l’air ou environ 45 minutes dans un déshydrateur (par exemple l’Excalibur disponible chez votre commerçant Green Star Keimling Naturkost, cf. page 2).
4. Faites la glace en introduisant alternativement dans la machine les bananes et les myrtilles. Si la machine bloque, enclenchez la marche arrière pendant un bref moment (mettez l’interrupteur sur Reverse).
5. Enveloppez-la immédiatement dans le gâteau.
6. Garnissez de tranches de fraises et de kiwi.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé
Garantie

L'ensemble des éléments de l'extracteur de jus Green Star™ Elite est garanti pendant cinq ans lorsqu'il est utilisé dans un ménage privé et deux ans en cas d'emploi professionnel (à compter de la date d'achat).

La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication sur l'ensemble des pièces.

Si une erreur apparaît sur votre extracteur de jus Green Star™ Elite malgré son utilisation correcte, et ce pendant le délai de garantie, le producteur/l'importateur choisira alors soit de le réparer, soit de remplacer les pièces défectueuses gratuitement ou encore de livrer un appareil de rechange.

Il faut alors envoyer tout l'appareil, y compris tous ses accessoires au service après-vente Green Star™ Elite, après avoir bien nettoyé et bien emballé l'appareil. Veuillez noter : si les pièces détachées ou l'appareil n'ont pas été nettoyés, le centre de service après-vente, le facturera indépendamment de tout droit de garantie. Conservez de préférence l'emballage d'origine au cas où vous devriez le renvoyer.

Veuillez toujours appeler d'abord le service après-vente avant d'envoyer un appareil. Car souvent, un appel suffit à remédier au problème et permet ainsi d'éviter l'emballage et l'envoi. Dans tous les cas , le centre de service après-vente Green Star™ Elite se chargera de remédier à votre problème le plus rapidement possible.

Si toutefois il vous faut envoyer l'appareil, parlez tout d'abord de l'envoi à votre centre de service après-vente. Vous pourrez ainsi minimiser vos frais d'expédition.

Le droit à la garantie ne comprend pas :

a) les causes non dues au traitement et la fabrication de l'appareil, comme par ex. une détérioration irréfléchie, un accident ou autre.

b) Une utilisation et un usage différents de ce qui est indiqué dans le mode d'emploi, un traitement non consciencieux, des modifications techniques, un accident.

c) Des détériorations dues à l'emploi de pièces détachées d'origines différentes ou de réparations effectuées par des personnes non autorisées.

Pour pouvoir traiter le cas de garantie, nous avons besoin des informations suivantes :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone
2. Le n° série et de modèle.
3. Le problème
4. La date d'achat
5. Le vendeur
6. En cas d'endommagement dû au transport : le nom de la maison d'expédition et le numéro de paquet.

Important : lorsque vous envoyez votre extracteur de jus Green Star™ Elite, emballez toutes les pièces dans leur emballage d'origine et assurez-vous que vous avez bien emballé toutes les pièces. N'oubliez pas d'inscrire votre adresse sur le côté extérieur de l'emballage.

Conseil

Conservez l'emballage d'origine pour le cas d'un éventuel envoi nécessaire.

Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

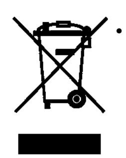
Caractéristiques techniques

Objet	Extracteur de jus pour fruits et légumes
Type	Green Star™ Elite, (GSE-5000)
Tension nominale	220 V Europe / 110 V Canada
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absor-bée nominale	max. 200 W
Cotes	46,4 x 17,48 x 31,75 cm (L x P x H)
Poids	8 kg



Green Star™ Elite - l'extracteur de jus santé

Recommandation importante



- Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.